



Weihnachtsmarmelade mit Zwetschgen und Schokolade

Zutaten

2 kg [Zwetschgen, oder Pflaumen, entsteint, halbiert](#)

1 kg Zucker*

200 g [Zartbitterschokolade*](#)

1 TL [Zimt*](#)

$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz *

n. B. Rum*

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 2 Std. **Ruhezeit:** ca. 8 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die entsteinten und halbierten Zwetschgen (wer es feiner mag, kann diese auch vierteln) mit dem Zucker in einen großen und backofengeeigneten Topf geben und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die gezuckerten Zwetschgen eine halbe Stunde leise kochen lassen.

Vorsicht, brennt leicht an!

Dann im Backrohr 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze weiter kochen lassen. Anschließend den Zimt, das Lebkuchengewürz und die Schokolade unterrühren. Wenn die Schokolade zerlaufen ist und sich gut unterrühren lässt, unter Rühren noch eine halbe Stunde leise kochen lassen. Nach Belieben kann nun noch Rum dazu gegeben werden. Die Masse in heiße Einmachgläser abfüllen.

Diese Marmelade eignet sich sehr gut als kleines Mitbringsel in der Adventszeit.

Alle mit Stern* gekennzeichnete Zutaten sind im Welt Laden erhältlich